


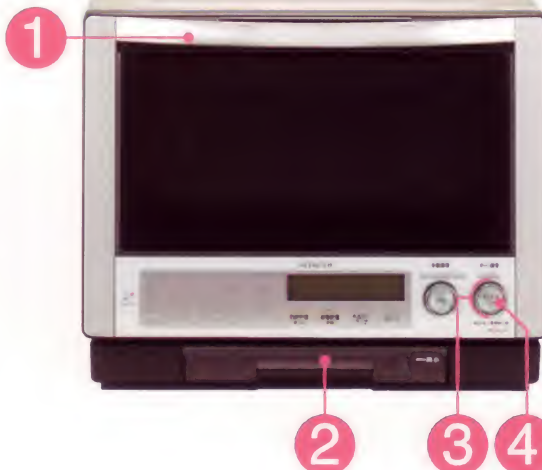
# カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。

➡ P.00 このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

## 初めてお使いになるときの準備

- 壁などとの間をあけて設置し、アースを取り付ける  
安全上のご注意 ➡ P.6, 7  
をお読みになり正しく設置してください。  

- グラムポジションシステム(食材の分量・位置検出)の0点調節をする
  - 差込プラグをコンセントに差し込み、一度ドアを開ける  
電源が入り、表示部に「0」が表示されます。
  - 加熱室底面にテーブルプレートセットする(「テマエ」の刻印を手前に)
  - ドアを閉めて **あたためスタート** を3秒間押し続ける  
「ピッ」とブザーが鳴り、数秒後、0表示で0点調節が終了します。 ➡ P.16



## オート調理の使いかた (ハンバーグの例) ➡ P.20, 28, 78

### 1 ドアを開ける

開閉



#### ドアを開けると電源が入ります

差込プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源が入りません。待機時消費電力オフ機能が動作中です。電力を節約するため、ドアを閉めて約10分間操作が無いと自動的に電源を切り、表示部の「0」も消え、キーを押しても受け付けません。ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」が表示され、キーを受け付けます。

### 2 水道水を給水する

1 給水タンクを本体から引き出す

2 給水口ふたを開いて給水する

給水口内の棒(満水ゲージ)先端までで満水です。(水平にして確認する)

3 給水口ふたを閉める

4 給水タンクを本体にセットする

周囲のレッグカバーと同じ位置まで押し込みます。



給水タンク レッグカバー

#### 0点調節のお願い

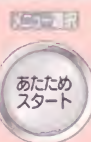
●日常ご使用の際も、ときどき0点調節を行ってください。調理を上手に仕上げるためです。 ➡ P.16

#### お願い

- 使用する水は塩素消毒された水道水をご使用ください。浄水器の水、ミネラルウォーター、アルカリイオン水、井戸水はスチームの噴出口が詰まることがあります。
- 水は必ず満水ラインまで入れ、本体にしっかり奥まで差し込んでください。
- 給水タンクはご使用するたびに水で洗い、新しい水を入れてください。
- 室温5℃以下では使用しないでください。
- 給水タンクには水以外入れないでください。
- スチームを使わないときも給水タンクを本体にセットしてください。

### 3 メニューを選ぶ

ダイヤルを回し、「13 ハンバーグ」を選ぶ



### 4

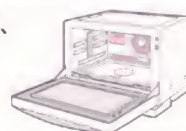


を押す

終了音が鳴ったら 食品を取り出す

加熱室奥面の穴の中が、明るくなったり、暗くなったりします。

加熱室の温度を一定にするため、熱風ヒーターの通電を断続するためです。



●調理終了後は給水タンクの残水を捨て、パイプの水抜きを行ってください。 ➡ 裏面「パイプの水抜き」

●加熱室の温度が冷えてから、加熱室内に付着した水滴を拭きとってください。

## 手動調理の使いかた ➡ P.38~47



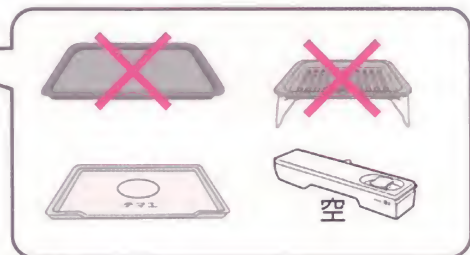
# わがや流あたたための使いかた

## お手持ちの容器の重さを登録する



※「35冷凍ごはん」の容器を2に登録し、その後、登録した容器であたためる場合。

**準備** 登録したい空の容器を庫内に置きドアを閉める



**1** **容器計量** (登録) を押す



**2** **メニュー選択** を回し、「メニュー番号」と「容器番号」を選択する



登録できるメニューと容器の数

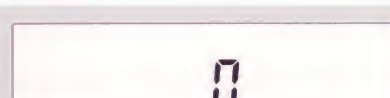
メニュー番号	容器番号
34 ごはん	1～4
35 冷凍ごはん	1～2
36 おかず	1～4
37 汁もの	1～4
38 牛乳	1～4
39 お酒	1～2

**3** **容器計量** (登録) を押す  
●約6秒後、「ピー」と鳴ったら容器の計量が終わし、表示部に「M」が表示されて、登録が完了します。

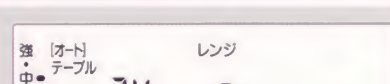


## 登録した容器を使ってあたためる

**4** 登録した容器に食品を入れ、庫内に置きドアを閉める



**5** **わがや流** (導出し) を押す



**6** **メニュー選択** を回し、登録した「メニュー番号」と「容器番号」を選択する



**決定** を回し、お好みにより希望の仕上がり調節する  
●仕上がり調節も登録されます。

●センシングが終わると、食品重量(10g単位)を表示します。(約3秒間)



●終了までの時間を表示します。



●終了すると「0」表示に戻ります。

**7** **メニュー選択** を押す  
●終了音が鳴ったら食品を取り出す。





わがや流あたためは、自分のお好みにあたためる機能です。  
お好みに仕上げるため、使いかたに応じて以下の操作手順で行ってください。

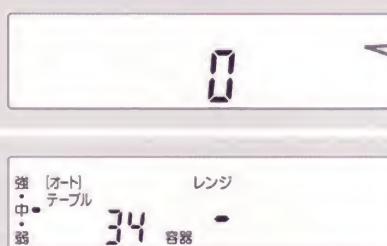
## お手持ちの容器の重さを登録しないであたためる



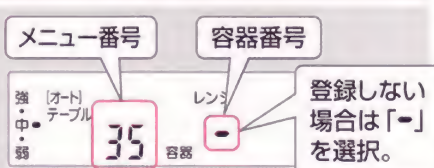
※登録していない茶わんで「35冷凍ごはん」をあたためる場合。

**準備** 使う空の容器を、庫内に置き、ドアを閉める

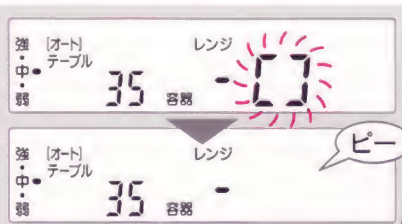
**1** **わがや流** (押し) を押す



**2** **メニュー選択** を回し、「メニュー番号」と「-」を選択する

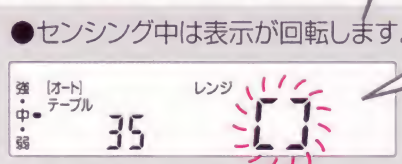


**3** **容器計量** (登録) を押す  
●約6秒後、「ピー」と鳴ったら容器の計量が終わりです。



ドアを開け、計量した容器に食品を入れ、ドアを閉める。

**4** **メニュー選択** を押す  
●終了音が鳴ったら食品を取り出す。



登録した容器のメモとしてお使いください。 ●添付した「のり付きメモ用紙」に、登録した容器の内容をメモし、ここに貼ってご利用ください。

容器番号	メニュー					
	34 ごはん	35 冷凍ごはん	36 おかず	37 汁もの	38 牛乳	39 お酒
1						
2						
3						
4						

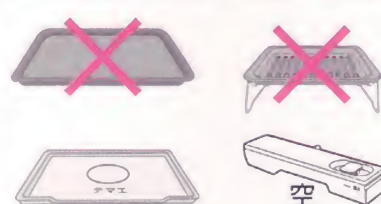
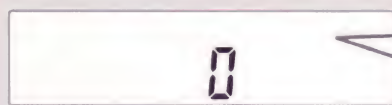


## 登録してある容器に別のメニューの食品を入れてあたためる

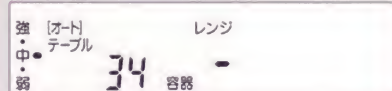


※「34ごはん容器番号1」のあたためで登録した容器で「36おかず」をあたためる場合。

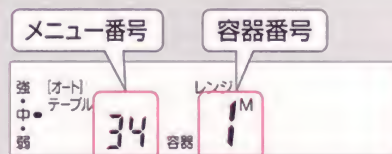
**準備** 登録してあるメニューの容器に別の食品を入れ、庫内に置き、ドアを閉める



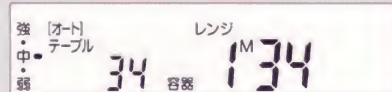
**1** わがや派 (叫出し) を押す



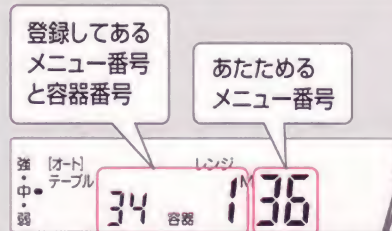
**2** メニュー選択を回し、登録した「メニュー番号」を選択する



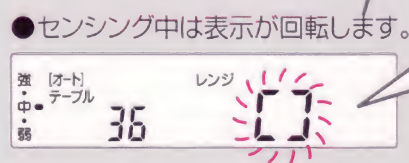
**3** わがや派 (叫出し) を押す



**4** メニュー選択を回し、あたためる「メニュー番号」を選択する

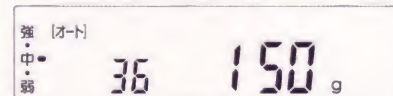


**5** メニュー選択を回し、あたためる「メニュー番号」を押す  
●終了音が鳴ったら食品を取り出す。



決定を回し、お好みにより希望の仕上がりに調節する  
●仕上がりの調節も登録されます。

●センシングが終わると、食品重量(10g単位)を表示します。(約3秒間)



●終了までの時間を表示します。



●終了すると「0」表示に戻ります。

### ご注意

- わがや派あたためは、各容器番号に1コの容器を登録し、あたためるときは、必ず登録した容器でご使用ください。
- 34ごはん**は常温のごはんには設定されています。  
冷蔵のごはんは**1あたため**であたためてください。







# 知っておいていただきたいこと

下記の内容に十分ご注意ください、ご使用ください。

## パイプの水抜き → P.51

- 1 テーブルプレートセットして、ドアを閉める
- 2 表示部の「0」を確認し、給水タンクを本体から引き抜く
- 3  メニュー選択を回し、「25お手入れ 清掃」をセットする
- 4  を押す

終了音が鳴ったら水抜き完了

## グリル皿のお手入れ → P.50

- グリル皿は脚を外して洗うことができます。

(脚の外しかた)  
水平な台の上にグリル皿を下向きにして置き、脚の接合部分の手前側を押さえ、もう一方を矢印方向に引いて外します。



- グリル皿はフッ素加工処理なので傷つけないように取り扱います。
- グリル皿を収納するときは脚をたたんでください。



## 肉や魚の解凍はトレーのままで

- 包装を外し、トレーのままテーブルプレート中央にのせてください。
- 半解凍は食品の中心が少し凍っている状態に仕上げます。  
(解凍後3～5分放置して、自然解凍する)
- 分量の目安は100～1,000g
- グリル調理・オープン調理の後は加熱室が熱くなっているのでドアを開けて冷ましてから使ってください。 → P.29

## レンジ加熱で黒皿やグリル皿を使わない

- 付属の黒皿や金属の調理道具(アルミホイル・金串など)を使わないでください。 → P.13  
(付属のグリル皿はクッキングガイドに記載の使いかたに限り使えます。) → P.11、20、21



## 食品の分量にあった器の大きさ

- 容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。
- 適合する容器が無いときは、「手動調理」で様子を見ながら加熱してください。 → P.38

## 2個以上の食品の同時加熱

- 分量を同じくらいにして飲みものは中央部に寄せて、お総菜は間を少し離して置きます。



- 異なる容器や食品はうまくあたたまらないことがあります。  
2品を同時にあたためる。 → P.24、25



- 異なる食品は手動調理で様子を見ながら加熱。  
2品を同時にあたためる。 → P.24、25



- 1あたため、10冷凍と冷蔵、23セットメニュー以外の異なる食品はオート調理はできません。





## 突然の沸騰に注意

→ P.8

●飲み物(水、牛乳、酒、コーヒー、豆乳など)やカレーやシチューなどどろみのあるもの、油脂分の多い生クリーム、バターなどは、加熱中や加熱後に、突然、沸騰して飛び散ることがあります。

**やけどにご注意ください。**

●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意してください。

●飲み物は加熱前にかき混ぜてください。



## やけどに注意

●オープン調理・グリル調理・スチーム調理およびお手入れの脱臭と水抜きの後、本体内外や加熱室が高温になります。

**やけどにご注意ください。**

## こんなときは

**こんなときは故障ではありません、次のことをもう一度確認してください。**

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書をもう一度お調べください。→ P.52~57

現 象	原 因
電源が入らない 時々電源が入らない	●ドアを開閉し、表示部に「0」が表示され操作キーを受け付けるか確認してください。 (待機時消費電力オフ機能が働くと表示部の表示が消え、キーを受け付けません)
冷凍したごはんやお総菜などがうまくあたたまらない	●必ず容器(平皿)にのせて加熱してください。容器(平皿)を使わないでラップに包んだままの状態では加熱すると、あたたまりません。 容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。 ●わがや流で登録した容器を用いてあたためると、適温に加熱できます。
レンジのとき 火花(スパーク)がでる	●黒皿(黒色ホーロー皿)またはグリル皿を入れ、「あたため」や「レンジ」で加熱していませんか ●グリル皿にアルミホイルを敷いて加熱していませんか ●テーブルプレートやグリル皿の脚の取付部などに食品カスがついていませんか
加熱室奥の熱風ヒーターが赤熱したり、しなかったりする	●加熱室の温度を一定にして調理を上手に仕上げるため、熱風ヒーターを断続運転します。異常ではありません。
加熱中、表示部やドアがくもったり、水滴が落ちる	●メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示部やドアの内側がくもることがあります。 ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんで拭きとってください。
加熱室内に水滴が付着する	●スチーム調理やメニューによって食品から出た水蒸気が加熱室壁面に水滴として付着します。水滴はこまめにふきとってください。→ P.51
調理が終了してもファンの風切り音がする	●とりけしキーを押したときや調理終了後、電気部品を冷却するためファンが回転する場合があります。
セットした温度が途中で変わることがある	● <b>オープン</b> (予熱あり)のとき、320℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃になります。
320℃に設定できないことがある	●加熱室が熱い場合、および予熱なしの場合の最大設定温度は250℃になります。